



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KÖFTE

<https://cook.com.tr>

Domates 3 Adet
Sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Maydanoz 1 Demet
Pul Kırmızıbiber 1 Tatlı Kaşığı
Köftelik Bulgur 4 Çay Bardağı
Sarımsak 3 Diş
Domates Salçası 2 Çorba Kaşığı
Biber Salçası 2 Adet
Kuru Soğan 1 Adet

Soğan ve sarımsak ince ince kıyılır, salçalar ile yoğrulur.
İçine köftelik bulgur ilave edilir ve domates rendesiyle yoğrulur.
Zeytinyağı ocakta ısıtılır ve köftenin üzerine dökülür.
En son maydanoz ilave edilir.

